

そごう千葉店で「夏の千葉市食のブランド『千』フェア」を開催します！
～「千」認定品から今が旬の品目を厳選して販売～

千葉市は、生活・学び・文化・食など様々な分野において、そごう千葉店と共に千葉駅周辺の賑わいづくりや価値向上を目指した取り組みを進めています。

このたび、そごう千葉店地下1階食品売場において、「夏の千葉市食のブランド『千』フェア」を開催しますので、お知らせします。

1 夏の千葉市食のブランド「千」フェア

(1) 第1弾

ア 期間

7月14日（金）～17日（月・祝）

イ 取扱品目および売り場

(ア) 生鮮品

- ・三ツ星コーン [青果売場（長塚青果）]
- ・King Sweet Corn [青果売場（長塚青果）]
- ・ドラゴンファームの完熟ブルーベリー [青果売場（長塚青果）]
- ・猪野ナーセリーのこだわりブルーベリー [青果売場（長塚青果）]

(イ) 「千」認定品を使用した加工食品

- ・とうもろこしのかき揚げ [銀座天一]
- ・炊き込みとうもろこしごはん [俵大名]
- ・とうもろこしのスープ（トッピングのコーンつぶに認定品を使用） [シェ・ケン]
- ・いちごヨーグルトのかき氷（さんたファームのこだわり冷凍いちご使用） [天ノ屋]

(2) 第2弾

ア 期間

8月11日（金・祝）～13日（日）

イ 取扱品目および売り場

(ア) 生鮮品

- ・ドラゴンファームの完熟ブルーベリー [青果売場（長塚青果）]
- ・猪野ナーセリーのこだわりブルーベリー [青果売場（長塚青果）]

(イ) 「千」認定品を使用した加工食品

- ・ブルーベリーかき氷 [天ノ屋]
- ・いちごヨーグルトのかき氷（さんたファームのこだわり冷凍いちご使用） [天ノ屋]

※このほか、上記農園のブルーベリーを使用した加工食品などを販売予定です。

2 常設コーナーの取扱品目 [諸国銘菓・名産 ^{うのはながき} 卯花牆]

- ・さんたファームのこだわり冷凍いちご
- ・アラペサのトマトソース
- ・千葉県産【一】^{いち}シリーズ加工品各種
- ・土気からし菜粒マスタード
- ・たかはしのいも豚餃子
- ・ほろにがい千葉ん^{ちば}（青混ぜ焼海苔）極上・特撰
- ・幕張スイーツ昆陽

3 問い合わせ先

そごう千葉店 販売促進部 広報担当

電話 043-245-8220

<参考>

1 株式会社そごう・西武との連携について

本協定は、「東京」でも「地方」でもない新しい価値観を共に創る「ちば共創都市圏」における、一層の活性化と市民サービスの向上に資することを目的に、千葉市、市原市、四街道市と株式会社そごう・西武を含むセブン&アイグループ6社とで平成30年7月12日に締結したものである。

本協定に基づき、これまで千葉市美術館所蔵の浮世絵コレクションをメインビジュアルに活用した1階正面口等での展示や、「公共空間の有効活用」の実証実験として、地域の人々が集う「KUTSUROGIBA（くつろぎば）」の設置などの取り組みを実施している。

2 千葉市食のブランド「千」について

(1) ブランドの概要

ア ブランドコンセプト

千葉市の食を千年先へ ー未来に続く豊かな循環を食からー

イ ブランドビジョン

千年後も豊かに暮らせる千葉市を“食”から実現します。

ウ 認定の対象

- ①千葉市産農林水産物
- ②千葉県産農林水産物を原材料とする加工食品
- ③①または②を活用した食関連サービス

エ 申請資格

市内に生産、製造、加工の拠点またはサービスの提供拠点があること。

(2) ブランドの特徴

ア 千葉市の「食」・「食文化」を未来に残すために、持続可能性を追求し、社会課題解決への取り組みを行う事業者の商品・サービスを認定します。持続可能性を判断する基準にSDGsの視点を取り入れます。

イ 商品として形のあるものだけでなく、サービスも認定します。

3 その他

千葉市食のブランド「千」については、以下の市ホームページにも掲載しています。

(1) 千葉市食のブランド「千」認定制度について

【URL】 <https://www.city.chiba.jp/keizainosei/nosei/nosei/foodbrand-sen.html>

(2) 千葉市食のブランド「千」特設ページ

【URL】 <https://sen-chibacity.com/>

